

Oppskrift

Urfe entrecôte med braisert grønnkål og mandelkrem



1. Bløtlegg skåldede mandler i mandelmelk i kjøleskapet over natten. Kjør i en blender til en tykk saus. Smak til med sitronsaft, lønnesirup, salt og pepper. Spe eventuelt med mer mandelmelk eller litt fløte om den blir for tykk.

2. Skjær entrecôteen i tykke skiver, krydre med salt og pepper, og stek eller grill på høy varme med litt olje, snu og ha ev. smør, most hvitløk og urter i pannen og øs smøret over kjøttet. La hvile i 5-10 minutter.

3. Fjern tykke stilker og del grønnkål i mindre biter. Fres raskt i en panne med olje, 2-3 minutter. Server kjøttet med braisert grønnkål, mandelkrem og et dryss flakede mandler.

Produkter i denne oppskriften

Urfe Entrecotekam 1,3kg Pkyst Pk



Ingredienser

Urfe Entrecôte

800 g

Braisert grønnkål

Mandelkrem

Salt og pepper	
Olivenolje	2 ss
Smør	2 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Timian	
Mandelflak	100 g

Braisert grønnkål

Grønnkål	200 g
Olivenolje	2 ss

Mandelkrem

Skåldede mandler	100 g
Mandelmelk	1-1,5 dl
Sitronsaft	1-2 ss
Lønnesirup	1 ts

Salt og pepper